**¿Un bosque comestible para recolectar tus propios alimentos?: Este es el proyecto sustentable que lo hará una realidad**

* [***Reserva Santa Fe***](http://www.reservasantafe.com) -el primer desarrollo inmobiliario en México y Latinoamérica que apuesta por la construcción regenerativa, ubicado a 15 minutos de Santa Fe- busca producir el 60% de los insumos comestibles de las 500 familias que habiten la reserva.

**Ciudad de México, 08 de mayo de 2023.**  A raíz de la pandemia de COVID-19 el mundo se ha encaminado hacia tendencias sustentables que engloban el bienestar de las personas y el ecosistema en todas las necesidades: desde las ambientales hasta las alimenticias.

Una que es reciente, y ha agarrado fuerza en el último año, es la del bosque comestible, tratándose de un “huerto” cuidadosamente diseñado, el cual brinda abundante comida mientras mantiene los beneficios del sistema natural, esto de acuerdo con el Gobierno de México.

Según información del [sitio web de SEGOB,](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/583343/PRESENTACIO_N_EVA_SEPTIEMBRE_2020__2.0_.pdf) uno de los objetivos de este sistema es la calidad y diversidad alimentaria fortaleciendo las buenas prácticas de paisajes productivos en donde se aprovecha todo: desde el agua, los animales, la fruta, la madera y la hierba destinada para la alimentación silvestre o doméstica. Además funciona como corredor biológico para diversas especies animales y vegetales, ya que proporciona refugio y alimento.

Esta tendencia que lleva pocos años a la alza en nuestro país, va de la mano de la autoalimentación, en donde en un mismo espacio se involucran árboles frutales, hortalizas, animales de granja, incluso insectos y hongos que pueden servir como alimento, explica Valentina Montes, Ingeniera Agrónoma, Fitotecnista y Avicultora egresada de la Universidad de Guadalajara.

“Cosechar nuestros propios alimentos puede ayudar a llevar un estilo de vida más sostenible ya que aprendes el ciclo real de alimentación, así como todo lo que implica la producción del alimento, esto nos sensibiliza y nos ayuda a bajar nuestra huella de carbono”, asegura la experta.

Montes quien se dedica a promover la autoalimentación para que las personas vean los beneficios de este estilo de vida, afirma que se tiene que apoyar a los proyectos comunitarios de este tipo, ya que “el tema de que una especie sea comestible o no, está relacionado con la cultura de las comunidades y sus conocimientos ancestrales, ya que estas personas saben qué hongos se pueden comer, qué hojas, qué frutos, ya que en muchas ocasiones, los citadinos no pueden identificar las características que hacen comestibles a ciertos elementos de la naturaleza”.

Ante este panorama existen opciones como [***Reserva Santa Fe***](http://www.reservasantafe.com) -el primer desarrollo inmobiliario en México y Latinoamérica que apuesta por la construcción regenerativa- que busca el bienestar de sus habitantes, considerando desde su planeación viviendas enfocadas en un entorno natural y wellness en donde, además, se forme una comunidad autosustentable entre las personas que lo habitan.

Este proyecto único en el mundo, ubicado en el Estado de México, a tan solo 15 minutos de Santa Fe- cuenta con el programa de ***Bosque Comestible***, el cual es un componente de su Programa de Producción de Alimentos, cuyo objetivo principal es producir al menos el 60% de la dieta de los habitantes de este complejo, dotándolos de alimentos orgánicos y saludables. El plan cuenta con cuatro componentes:

* Bosque Comestible, propagación y cosecha de especies de plantas y hongos nativos bajo el criterio de silvicultura sostenible, en donde el ecosistema genera el extracto mayor y produce los nutrientes necesarios para la plantación de hortalizas, hongos, hierbas medicinales, flores y tubérculos.
* Producción de hortalizas no nativas en ambientes controlados, esto por medio de invernaderos y microtúneles.
* Red de Cosecha Sana, con la que ejecutarán un programa de capacitación y equipamiento de invernaderos comunitarios con ejidos y comunidades vecinas, los cuales ofrecerán sus productos cada semana dentro de Reserva Santa Fe.
* Contará con una pequeña granja productiva dentro de Reserva, la cual proporcionará proteínas producidas bajo estándares orgánicos y de buen trato animal. El apiario iniciará con cinco núcleos de abejas y producirá miel orgánica para consumo interno.

Cabe destacar, que Reserva Santa Fe también se unirá con expertos en la materia, para capacitar a las personas que habiten este lugar, esto con el fin de que aprendan a cosechar sus alimentos, así como cuiden el ecosistema con el que van a coexistir.

También contarán con un Programa de Manejo y Conservación del Bosque, el cual tiene componentes de restauración, protección y conservación, estableciendo una zonificación muy específica de uso y aprovechamiento, prohibiendo la introducción de especies exóticas en el polígono de la Reserva.

Para saber más sobre este proyecto inmobiliario único en su tipo, agendar una cita y conocer todo aquello que considera ***Reserva Santa Fe***, visita **www.reservasantafe.com**, llama al teléfono 55 2167 3358 o vía correo a [**info@reservasantafe.com**](mailto:info@reservasantafe.com)

*###*

**Acerca de Reserva Santa Fe**

*Reserva Santa Fe* es un proyecto inmobiliario de construcción regenerativa ubicado dentro de un bosque de 197 hectáreas, que busca habilitar un ecosistema en el que sus habitantes se integren como agentes de conservación y enriquecimiento de la naturaleza y, al mismo tiempo, disfruten de una alta calidad de vida, vinculando la sostenibilidad, el bienestar y el lujo, siendo así el único desarrollo en Latinoamérica en proceso para obtener el certificado *Living Community Challenge*.

**CONTACTO PARA PRENSA**

**Fernando Fuentes | PR Account Executive**

[**fernando.fuentes@another.co**](mailto:fernando.fuentes@another.co)

**Melissa Aladro | PR Manager**

[**melissa.aladro@another.co**](mailto:melissa.aladro@another.co)